

主 催：愛媛県信用漁業協同組合連合会

## 第13回「えひめ水産業WEBセミナー」

日 時：令和5年1月24日（火）15：00～17：00

### 次 第

#### 1. 開会

#### 2. 講演 第1部「食品業界の動向及び加工輸出の状況について」

中小企業診断士 折戸 裕行 氏

#### 第2部「輸出促進法の改正に伴う支援措置の概要等について」

株式会社日本政策金融公庫 農林水産事業本部

融資企画部 林業水産食品グループ 金岡 一成 氏

#### 3. 閉会

## 第13回「えひめ水産業WEBセミナー」

### 留意事項

1. 受講中は、「カメラ OFF、マイク OFF」にして頂きますようお願い致します。
2. 通信環境によっては、**映像及び音声**が途切れる場合があります。
3. 受講後は、**アンケート**にご協力願います。

※当会ホームページ（オンラインセミナー）に、アンケートの入力ボタンをご準備しております。

4. **本セミナーの受講内容は録画しており、見逃した方に向けて、後日当会ホームページにて配信する予定ですので、**ご了承願います。

（主催：愛媛県信用漁業協同組合連合会）

---

愛媛県信用漁業協同組合連合会 えひめ水産業WEBセミナー

# 食品業界の動向 及び 加工輸出の状況について

令和5年1月24日

愛媛県中小企業診断士協会  
中小企業診断士 折戸 裕行

# 自己紹介

---

折戸 裕行（おりとひろゆき）

1977年（昭和52年）東京都生まれ

2003年 より愛媛県今治市に在住

日本食研グループ勤務

中小企業診断士（企業内診断士）

得意分野：経営管理、財務会計



# 本日の内容

---

1. 食品業界の概況
2. 食品業界の動向と課題
3. 加工輸出の状況
4. 輸出に取り組むために

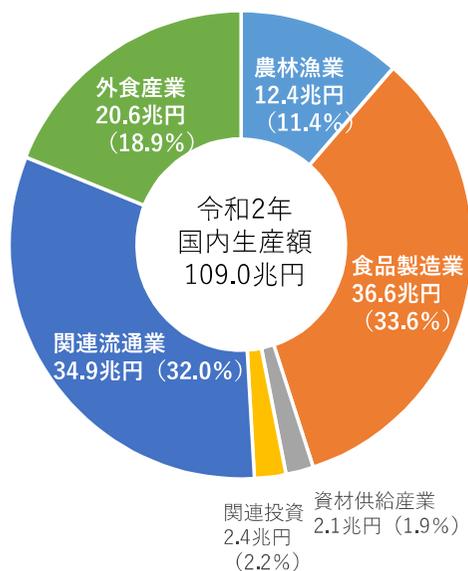
---

# 1. 食品業界の概況

# 市場規模・業界構造

- ・令和2年の食品関連市場は109兆円。前年から9.4兆円減少。全経済活動の11.1%を占め、すそ野が広い。
- ・生産額・従業者が多いのは、めん・パン・菓子類、畜産食料品、その他食料品等。

農業・食料関連産業の国内生産額（令和2年）



惣菜製造業、すし・弁当・調理パン製造業、冷凍調理食品、豆腐、レトルト、あん類製造業等

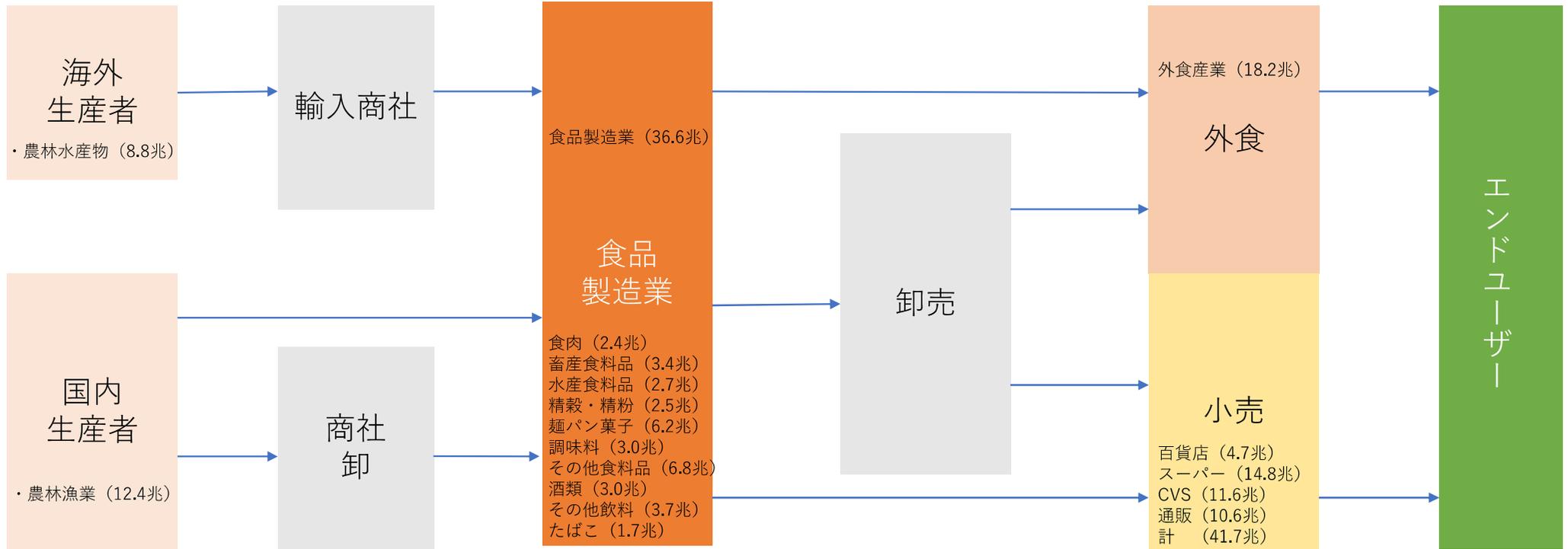
食品製造業の国内生産額内訳と事業所数・従業者数（令和2年）

主な業種	単位：十億円		単位：百万円	
	国内生産額	事業所数	従業者数	一人当たり生産額
畜産食料品製造業	5,920.1	2,699	165,378	35.8
水産食料品製造業	2,757.3	4,855	129,198	21.3
精穀・製粉業	2,541.9	832	15,914	159.7
めん・パン・菓子類	6,296.4	6,097	288,174	21.8
農産保存食料品	740.2	1,644	42,592	17.4
砂糖・油脂・調味料類	3,050.8	2,027	69,163	44.1
その他食料品	6,802.6	6,575	390,751	17.4
酒類	3,047.7	1,797	34,526	88.3
その他飲料	3,702.7	2,138	51,328	72.1
たばこ	1,771.0	6	1,383	1280.5
食品製造業合計	36,630.7	28,670	1,188,407	30.8

出典：農林水産省 令和2年農業・食料関連産業の経済計算（概算）より

出典：農林水産省 令和2年農業・食料関連産業の経済計算（概算）  
令和3年経済センサス活動調査製造業 より筆者作成

# 食品業界の商流



## <データ元>

- ・令和2年農業・食料関連産業の経済計算（概算）より
- ・農林水産物輸出入概況2020年（農林水産省）より
- ・食品産業動態調査（農林水産省）より
- ・・・国内生産者、食品製造業データ
- ・・・海外生産者データ
- ・・・外食・小売データ

※数字はすべて令和2年（2020年）データ。コロナにより大きく減少が起きている部分があることに留意が必要

# 事業特性

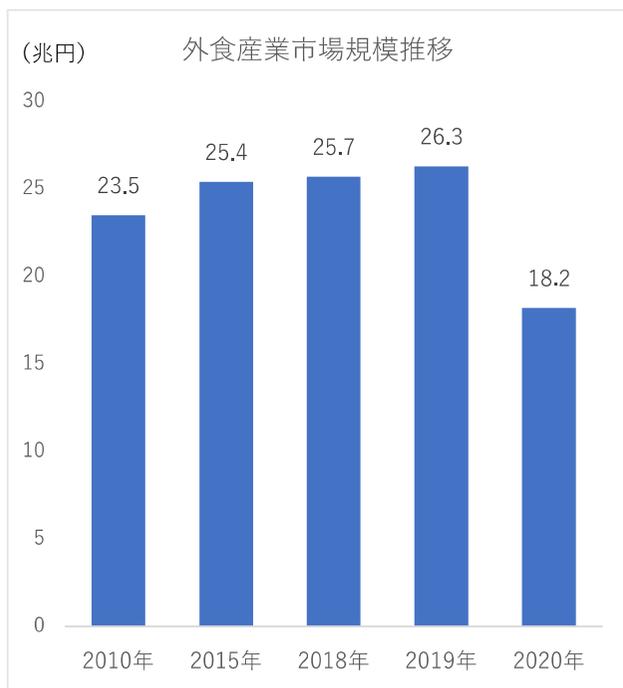
	事業特性	詳細
1	安心・安全への取り組み	<ul style="list-style-type: none"><li>・食中毒、異物混入問題 →会社の存続を揺るがす</li><li>・HACCP、設備の入れ替え・メンテナンス→安全コスト</li></ul>
2	賞味期限・消費期限	<ul style="list-style-type: none"><li>・見込み生産、廃棄リスク</li><li>・納品リードタイムの短さ、欠品ペナルティ</li><li>→高精度な需要予測、生産管理</li></ul>
3	季節性	<ul style="list-style-type: none"><li>・季節・暦・行事による売れるもの変化</li><li>・繁忙期と閑散期 →人のやりくり・閑散期対策</li></ul>
4	販売価格の下落圧力	<ul style="list-style-type: none"><li>・差別化の難しさ、EDLP、小売業の競争激化</li><li>・大手小売業のPB商品開発</li></ul>
5	為替相場・原料相場	<ul style="list-style-type: none"><li>・輸入品も多く為替の影響受けやすい</li><li>・世界での原料取り合い、天候不順、戦争、供給不安</li></ul>

---

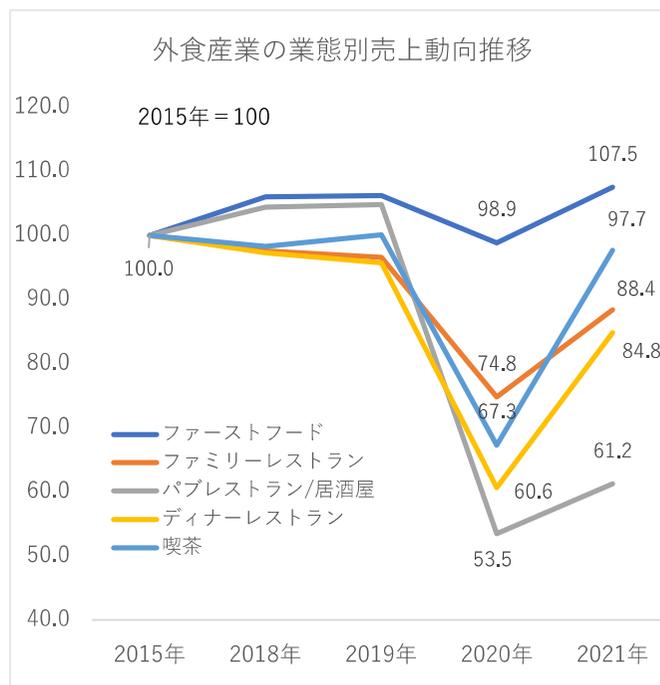
## 2. 食品業界の動向と課題

# コロナによる影響とコロナ後の構造変化①

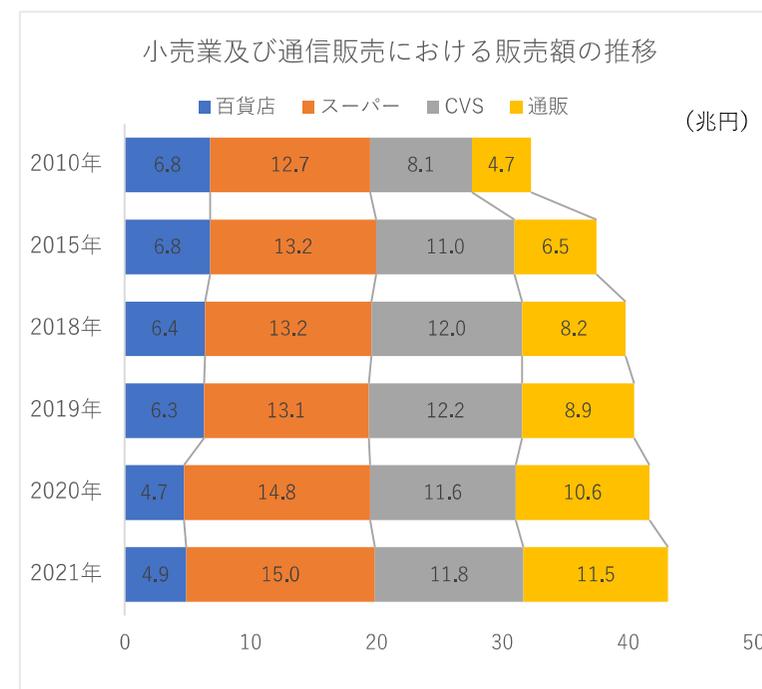
- ・コロナにより外食産業は大きな打撃。特に酒を提供する業態は苦戦。小売業では百貨店が苦戦。
- ・巣ごもり需要の増加でスーパー、通販が伸長。



出典：公益社団法人食の安全・安心財団  
「外食産業市場規模推計」



出典：一般社団法人日本フードサービス協会  
「外食産業市場動向調査」



出典：経済産業省「商業動態統計」、公益社団法人日本通信販売協会

# コロナによる影響とコロナ後の構造変化②

## <コロナ禍で発生した事象>

### 活動の選択肢の減少

- ・外出自粛
- ・移動制限
- ・店舗休業
- ・活動の自由度低下

### 経済不安

- ・経済・消費の落ち込み
- ・雇用不安
- ・倒産の増加

### オンライン活動普及

- ・テレワークの普及
- ・オンライン授業
- ・オンライン診療
- ・オンラインイベント

## <消費者に訪れた変化>

### 巣ごもり充実

### 健康志向

### 予防志向

### 家族志向

### 節約志向

### デジタル・バーチャル志向

### 環境・社会貢献志向

## <食品業界に起こった変化>

### 外食

- ・外食大幅縮小→内食・中食へ
- ・テイクアウト

### 内食・中食

- ・家族で料理・食事
- ・家庭用食品の売上拡大
- ・家飲みでプチ贅沢
- ・ECやデリバリーサービスの拡大  
→産地直送
- ・計画的まとめ買い
- ・食品冷凍自販機の拡大

### 製造業・卸売業

- ・省人化・省力化の課題
- ・在庫・廃棄の増加
- ・配送費の負担増加

# コロナによる影響とコロナ後の構造変化③

■日本政策金融公庫 広報誌「日本公庫つなぐ」より コロナ禍における食品事業者の取り組み事例

会社名	事例 1：株式会社南部美人（岩手県）	事例 2：株式会社ふく衛門（山口県）
事業内容	日本酒の製造販売	水産加工、惣菜製造販売
コロナの影響	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国内外の主要取引先から受注が停滞。酒の在庫・精米した酒米の在庫が増加。売上は4割減。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加工した魚を飲食店等に卸していたが、注文が激減。20年3月～4月は売上70%減。10トンのふぐの在庫抱える。</li> </ul>
実施事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元の医師会からの要請で<b>消毒用アルコール</b>の製造。国の特例措置も後押し。</li> <li>・消毒用アルコールは特例措置終了後も継続して製造を決定。そのためには<b>蒸留所建設</b>が必要。補助金活用で蒸留所を建設した。</li> <li>・蒸留所で消毒用アルコールだけでなく、それ以外のスピリッツ類のお酒（<b>クラフトジン・ウォッカ</b>）を作ることにした。<b>材料は岩手県産</b>にこだわった。</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者に<b>直接販売するサイト</b>に在庫を投稿。家庭でも気軽にふぐの刺身が作れる<b>動画</b>をサイト内に公開し、1か月で10トンの在庫が完売。</li> <li>・食材の質の高さと一般人が調理しやすい切り身への加工ノウハウという強みを活かし、「30分でプロの料理人」というコンセプトで「<b>サカナDIY</b>」という通販サービスを実施。</li> <li>・クラウドファンディングでの「サカナDIY」掲載で大きな反響があり、売上拡大。</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>

## コロナによる影響とコロナ後の構造変化④

---

アフターコロナに向けて大事なことは？

コロナ後の市場の変化を捉え、工夫を続けること

- ⇒ 成長、生き残り
- × ⇒ 衰退

< 取り組み例 >

- ・ 新しい販売方法、販売先の開拓、商品の開発
- ・ DXの推進、設備投資
- ・ 他企業との連携
- ・ 人材育成

# 原料・資材価格の高騰①

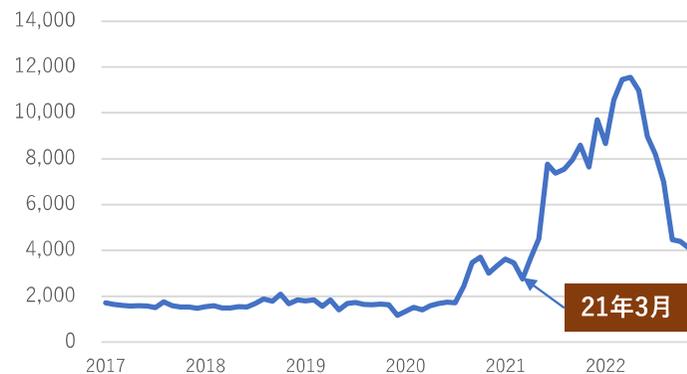
- ・ 2020年頃より、小麦、菜種、とうもろこしなどの食品原料の価格が大きく上昇。
- ・ 原油・ガソリン価格上昇、海上運賃の上昇、為替円安が原料・資材の高騰と連動している。



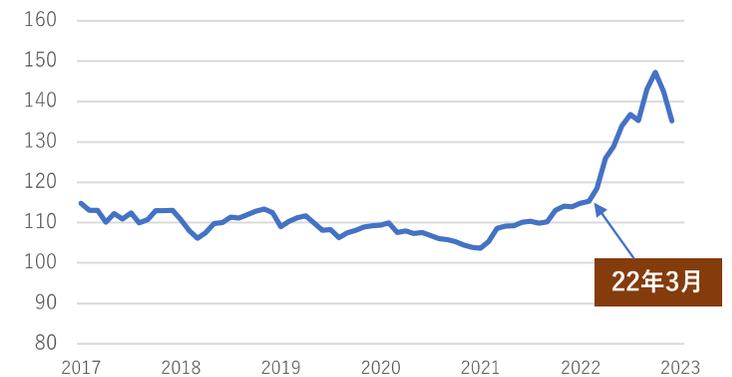
レギュラーガソリン小売価格



海上運賃の推移（横浜ーロサンゼルス）



円/ドル為替相場



## 原料・資材価格の高騰②

要因	要因詳細	影響
コロナ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各国におけるロックダウン、人手不足</li> <li>・輸送網の混乱</li> <li>・コロナからの経済回復</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・海上のコンテナ不足・滞留で運賃上昇</li> <li>・先物取引での穀物高騰</li> <li>・需要の増加で原料高騰</li> </ul>
原油価格上昇	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コロナからの経済回復で需給バランスの崩れ</li> <li>・ウクライナ情勢、ロシア制裁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸送コスト増加、電気代上昇</li> <li>・原油を由来とするプラスチック製品の上昇</li> <li>・バイオエタノールが原油の代替品で穀物高騰</li> </ul>
円安	<ul style="list-style-type: none"> <li>・金融緩和政策により、日本と米国の金利差拡大により円安が進行</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸入している原料・資材等が高騰</li> </ul>
異常気象	<ul style="list-style-type: none"> <li>・穀物の生産地での干ばつ（カナダ・豪州等）</li> <li>・天候不順（災害、日照不足等）による農作物の不作</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・穀物価格の高騰</li> <li>・飼料価格の高騰、食肉の高騰</li> </ul>
ウクライナ情勢	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ロシア制裁による原油、天然ガス等エネルギー高騰</li> <li>・ウクライナの小麦・トウモロコシ等穀物の輸出停滞</li> <li>・穀物の輸出禁止（インド等）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原油価格高騰</li> <li>・穀物価格の高騰</li> </ul>
脱炭素の流れ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ディーゼル燃料に大豆や菜種の植物油を活用</li> <li>・バイオエタノール（トウモロコシ、サトウキビ）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・穀物価格の高騰</li> </ul>
新興国	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新興国の経済成長、人口増加</li> <li>・食生活の変化（穀物中心→肉食へ）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・需要増加による争奪戦で穀物価格高騰</li> <li>・人件費の増加で加工賃の増加</li> </ul>

# 原料・資材価格の高騰③



		加工食品	調味料	酒類・飲料	菓子	原材料・パンほか (小麦・砂糖類)
品目数	2023年	3,897	1,417	1,446	526	104
	2022年	8,536	4,808	4,026	1,342	2,110
値上げ率 平均	2023年	19%	19%	19%	14%	20%以上
	2022年	16%	15%	16%	13%	12%
背景	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉・水産品などの価格高騰</li> <li>・物流費の上昇</li> <li>・円安による輸入コスト増</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・砂糖、食用油の価格高騰</li> <li>・包装資材費の上昇</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・円安による輸入コスト増</li> <li>・缶・ペットボトルなど包装資材費の上昇</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食用油の価格高騰</li> <li>・物流費の上昇</li> <li>・エネルギーコストの上昇</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料価格の上昇</li> <li>・包装資材・運輸コストの上昇</li> <li>・円安による輸入コスト増</li> </ul>
主な食品	冷凍食品、水産缶詰 シリアル食品 麺製品		醤油、ソース、ケチャップ 調理用ワイン ドレッシング	輸入ワイン・ウイスキー類 焼酎・RTD飲料 エナジードリンク	米菓 スナック・チョコレート菓子 ゼリー製品	ホットケーキミックス オリーブオイル 菓子パン

出典：帝国データバンク「食品主要105社」価格改定動向調査 2023年1月より（グラフ・表）

## 原料・資材価格の高騰④

### 価格転嫁が進まなければ、企業経営にとって大打撃！

- ・顧客が離れないか心配、値上げ額をいくらにすればいいかわからない
- ・値上げできる商品、できない商品
- ・そもそも値上げについて言い出せない



#### < 値上げを成功させるために >

- ・ **根拠の明確化**（原価計算）
- ・ **正直に、誠意を持って交渉**
- ・ **付加価値の提案**
- ・ **適切な時期**（時流を逃さない）
- ・ **競合との価格差を外しすぎない**
- ・ **猶予期間を設ける**
- ・ **上司・トップ自ら交渉**
- ・ **日々の取引関係が大事**



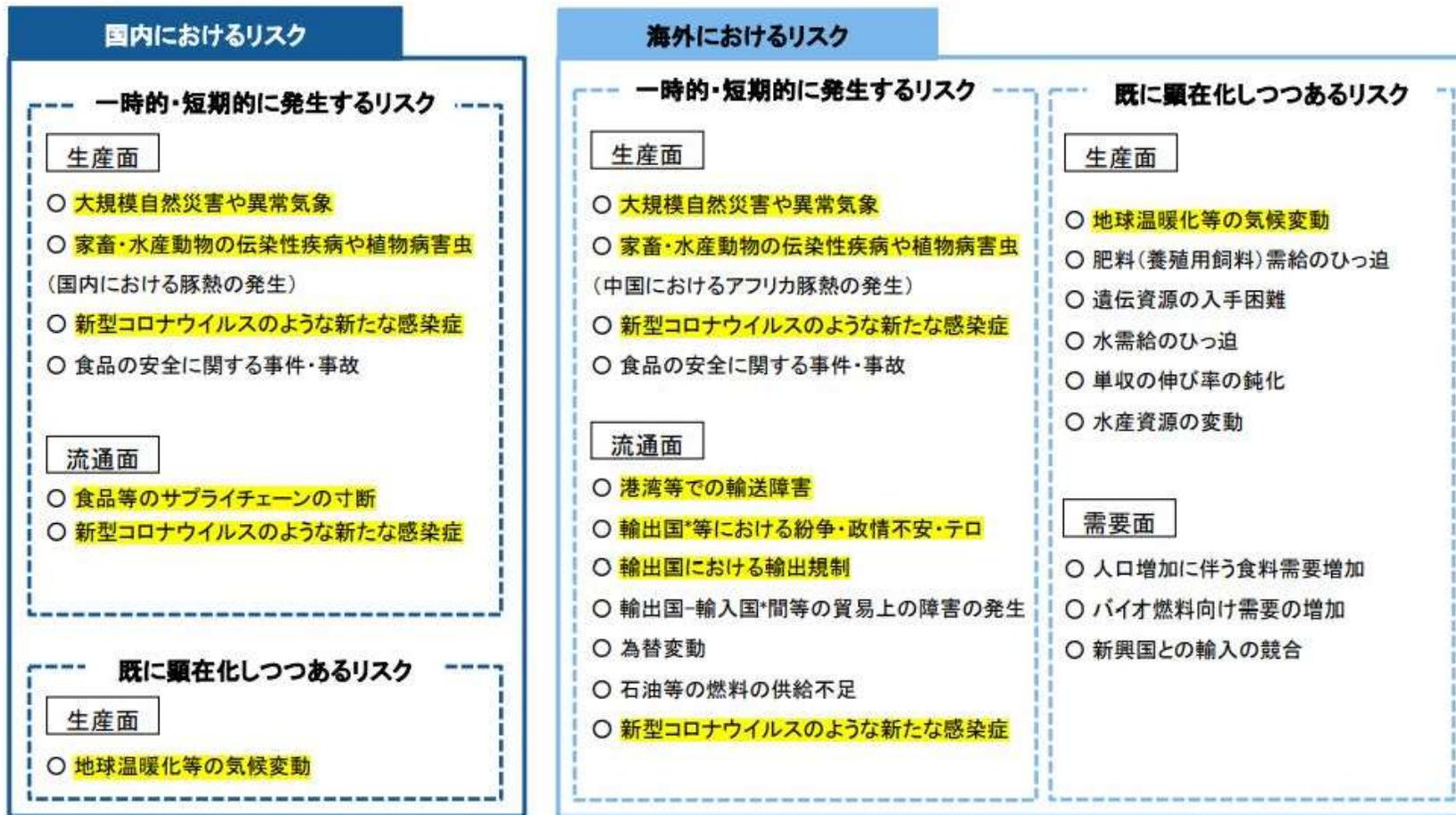
#### < 値上げ方法 >

- ・ 額・率を決め、例外なく値上げ
- ・ 値上げ率、対象商品にメリハリ
- ・ 内容量を減らし値段はそのまま
- ・ 大幅値上げ＋代替商品投入
- ・ 既存は据え置き、新規販売より値上げ

**適正な粗利益率を守ることが大事！**

# 調達不安①

■食料供給における国内外のリスク一覧（対象品目：米、小麦、大豆、飼料用とうもろこし、畜産物及び水産物）



## 調達不安②

### ■地球温暖化等の気候変動によるリスクの現状と適応策

	現状	将来予測	適応策
コメ	<ul style="list-style-type: none"> <li>一部の地域や極端な高温年には収量が低下</li> <li>高温による影響で白未熟粒（しろみじゅくりょう（シラタ）：でんぷんが十分に詰まらず白く濁ること）や胴割粒（どうわれりゅう：高温等により亀裂が生じること）が発生</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>悪化。21世紀末は20世紀末と比較し、全国的に1.1～4.4℃の上昇が予測されており、高温障害等の影響が大きくなる可能性がある</li> <li>全国の水稲の収量は、現在より3℃を超える高温では北日本を除き減収することが予測されている</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>高温耐性品種の開発・普及</li> <li>肥培管理、水管理等の基本技術の徹底</li> </ul>
畜産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>夏期の高温による家畜への影響が各地で報告</li> <li>乳量・乳成分の低下（乳牛）</li> <li>増体・肉質・産卵率の低下（肉用牛・豚・鶏）</li> <li>繁殖成績の低下</li> <li>斃死（へいし）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>悪化。温暖化とともに肥育去勢豚、肉用鶏の成長への影響が大きくなること、乳用牛では生産性の低下が予測</li> <li>鶏肉では夏期の高温による産肉量の低下が西日本で特に大きくなり、2060年代には8月に産肉量が15%以上低下する地域が1割出現するとの研究結果あり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>畜舎内の散水、換気など暑熱対策の普及</li> <li>栄養管理の適正化など生産性向上技術の開発</li> </ul>
水産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>海水温の上昇により北方系魚種の減少。</li> <li>サンマやイカナゴは輸入品等で代替できず、生鮮品の供給が滞っている。</li> <li>過去100年間で日本近海の海面水温が1.14℃上昇しており、一部の魚種について分布・回遊域の変化、漁獲量が減少</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>悪化。回遊性魚介類については、分布回遊範囲及び体のサイズの変化に関する影響予測が報告されている</li> <li>シロサケ・サンマの減少・小型化</li> <li>夏眠期の高水温によるイカナゴ斃死リスク増加</li> <li>多くの漁獲対象種の分布域が北上</li> <li>養殖適地が北上し、養殖に不適になる海域が出る</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>海洋環境の変化に対応しうるサケ稚魚等の放流手法の開発</li> <li>気候変動による海洋生物の分布域の変化の把握及びそれに対応した漁場整備の推進</li> <li>高水温体制等を有する養殖品種の開発</li> </ul>

農林水産省：食料の安定供給に係るリスク分析・評価より筆者作成

# 安心・安全に対する取り組み①

## ■近年の食品安全に関連する出来事と食品安全に関する制度

年月	出来事	食品安全に関する制度
2001年9月	国内で初めてBSE感染牛が発見される	
2001年12月	中国産冷凍ホウレンソウの1割弱が残留農薬基準値（クロルピリホス等）を超過する事実が判明	
2002年2月	大手食品メーカーによる牛肉の原産地などの不正表示問題が発覚。その後、食品の不正表示事件が次々と表面化	
2003年7月		食品安全基本法の制定、食品衛生法の改正
2006年5月		残留農薬等のポジティブリスト制度の導入
2008年1月	中国産冷凍ギョーザによる有機リン中毒が発生	
2008年9月	米の販売・加工業者が非食用米穀を食用に転売していたことが判明	
2008年9月	大手食品メーカーが中国から輸入した加工食品の原材料の一部に、メラミン混入が確認され、商品を自主回収	
2009年9月	飲食チェーン店において、結着等の加工処理を行った食肉の過熱が不十分であったため、腸管出血性大腸菌O157食中毒事件が広域に発生	
2011年3月		東京電力(株)福島第一原子力発電所の事故後、食品中の放射性物質の暫定規制値を設定
2011年4月	飲食チェーン店において、牛肉の生食による腸管出血性大腸菌O111食中毒が発生	
2011年10月		生食用食肉の規格基準を設定
2012年4月		食品中の放射性物質の基準値を設定
2012年7月		牛肝臓の基準を設定し、生食用としての販売を禁止
2013年12月	国内にて製造された冷凍食品から農薬（マラチオン）が検出され、商品を自主回収	
2014年7月	中国の食品加工会社が期限切れ鶏肉を使用した製品を製造しているとの報道	
2015年6月		豚の肉や内臓を生食用として販売・提供することを禁止
2018年6月		食品衛生法の改正

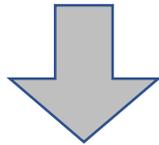
厚生労働省：「食品の安全確保に向けた取組」より筆者作成

→食品安全で求められることが大きく変化

# 安心・安全に対する取り組み②

## <企業が求められる取り組み>

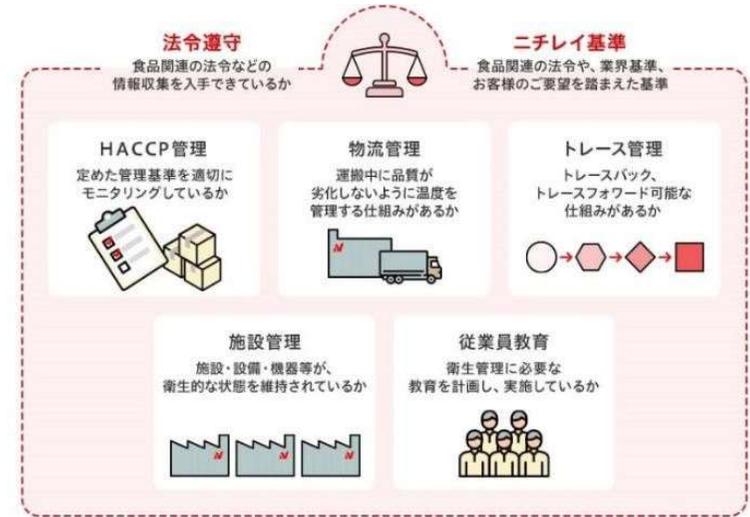
- 法令遵守
- HACCP管理
- トレース管理
- 施設の衛生管理
- 従業員教育
- 食品表示（法律、情報開示）  
→栄養成分、生産国、アレルギー、原材料産地 等



対応しないと商売ができない

参考：ニチレイグループの工場監査・商品監査項目 (株)ニチレイHPより

### 工場監査

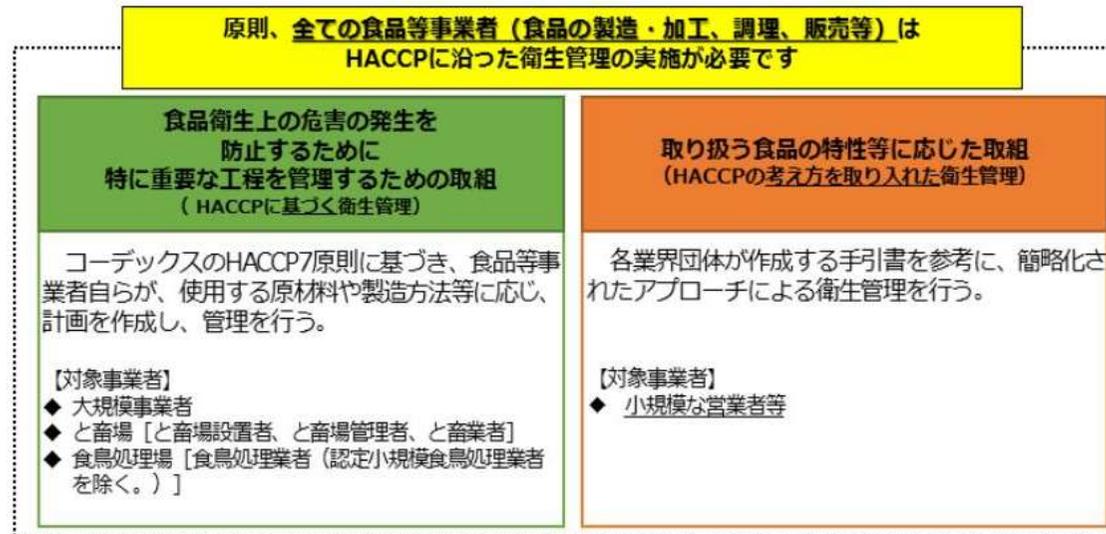


### 商品監査



# 安心・安全に対する取り組み③

## ●2021年6月より全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が必要となった



厚生労働省HPより

### <実施事項>

1. 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る
2. 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する
3. 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
4. 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す

# SDGs①

## SDG s (Sustainable Development Goals) = 持続可能な開発目標

先進国・途上国全ての国を対象に、経済・社会・環境の3つの側面のバランスがとれた社会を目指す世界共通の目標として、17のゴールとその課題ごとに設定された169のターゲット（達成基準）から構成される。それらは、貧困や飢餓から環境問題、経済成長やジェンダーに至る広範な課題を網羅しており、豊かさを追求しながら地球環境を守り、「誰一人取り残さないこと」を強調し、人々が人間らしく暮らしていくための社会的基盤を2030年までに達成することが目標。

<SDGsの17のゴール>



### <食品産業にとっての価値> ～なぜ食品産業がSDG s に取り組むのか～

1. 事業を通してSDG s の達成に近づくことができる（ビジネスの発展）
2. SDG s が達成されないと事業の将来が危ない（リスクの回避）
3. SDG s の達成に貢献できる企業であるか問われている（企業の社会的価値）

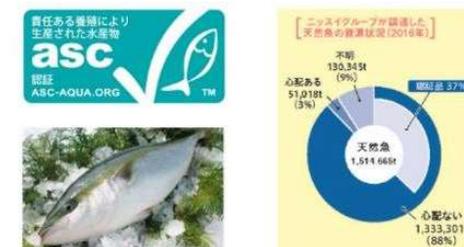
# SDGs②

## ■食品関連企業のSDGs取り組み例

農林水産省HP SDGs × 食品産業より筆者作成

取り組み	取り組み詳細	主な企業
持続可能な調達	<ul style="list-style-type: none"> <li>MSC認証を取得した水産物の利用</li> <li>ブリの養殖でASC認証の取得</li> <li>海外での栽培・営農技術の教育・支援</li> <li>環境に配慮した原料資材の調達</li> <li>培養肉の開発</li> </ul>	日本水産、セブンイレブン、カゴメ、明治、不二製油、日清食品等
地球環境の保全	<ul style="list-style-type: none"> <li>清掃活動、</li> <li>植樹活動、森林整備</li> </ul>	日本水産、ニチレイ、サントリー等
資源共生に対する取り組み	<ul style="list-style-type: none"> <li>プラスチックのリサイクル、代替容器包装検討、素材の見直し、バイオマスECOカップの採用、包材の適正化、ゼロエミッション取り組み</li> </ul>	サントリー、キューピー、日清食品、大塚HD、CGCジャパン等
温暖化対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>持続可能な物流体制実現</li> <li>ごみ発電電力、CO2フリー電力</li> </ul>	ハウス食品、味の素、カゴメ、日清食品等
食品ロス削減	<ul style="list-style-type: none"> <li>余った食材有効活用、フードバンク</li> <li>賞味期限の延長</li> <li>規格外農産物取り扱い、1/3ルール見直し</li> </ul>	日本水産、一正蒲鉾、ニチレイ、コープ等
健康への取り組み	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康志向商品の開発、減塩商品、食物アレルギー配慮商品</li> <li>従業員の健康管理</li> </ul>	明治、大塚HD、ハウス食品、一正蒲鉾、日本水産等
食育活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>出前授業、森と水の学校、体験型野菜テーマパーク</li> </ul>	サントリー、カゴメ、キューピー等
従業員や地域とのつながり	<ul style="list-style-type: none"> <li>ダイバーシティの実現</li> <li>働き方改革、役員と従業員の対話</li> </ul>	ハウス食品、カゴメ、ニチレイ等

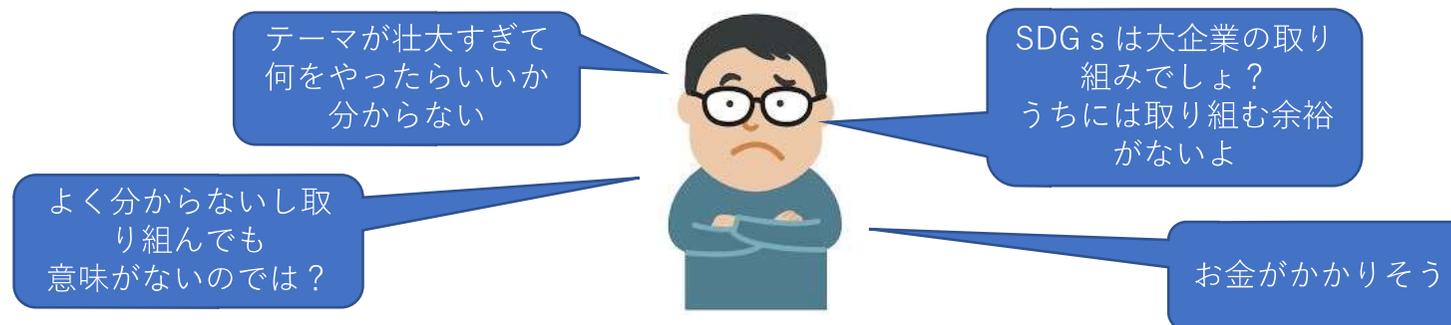
日本水産取り組みより



一正蒲鉾 賞味期限延長商品



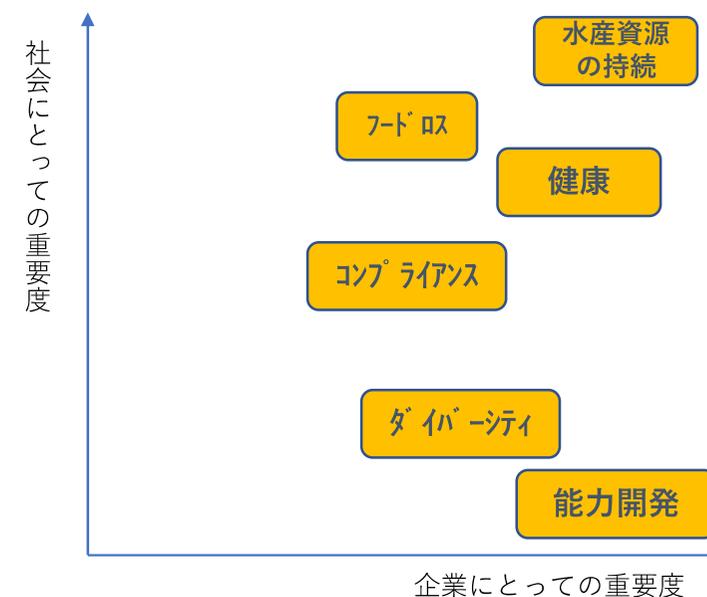
# SDGs③



## <SDGsの考え方>

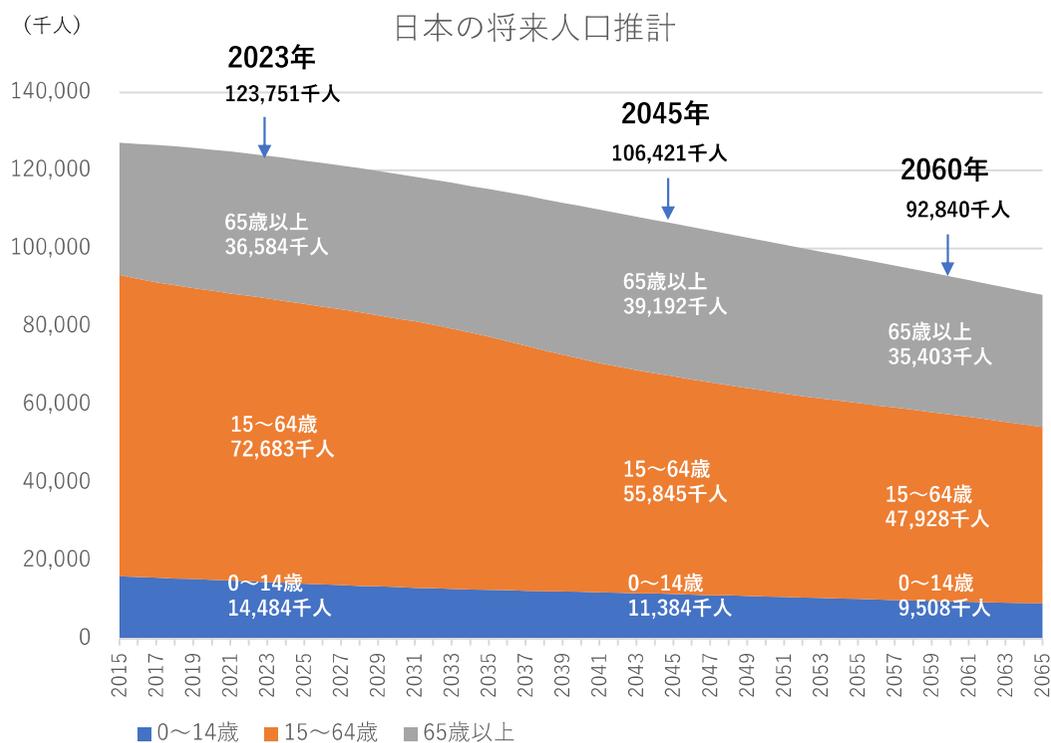
- SDGsは**社会的課題**なので、課題に取り組むことが**ビジネスチャンス**になり、**会社の利益**につながる。
- 難しく考えることはない。**できることをできるところから実施**。すべてを同じレベルで実施することは不可能。
- 各企業ですでに**実施している取り組み**の延長でよい。
- **社会**にとっての重要度と**企業**にとっての重要度から取り組むべき**重要課題**を見出す。
- 社員全員が**自分事**として取り組むことが大事。
- 取り組み内容を対外的に発信することが大事。

## <重点課題の検討(例)>

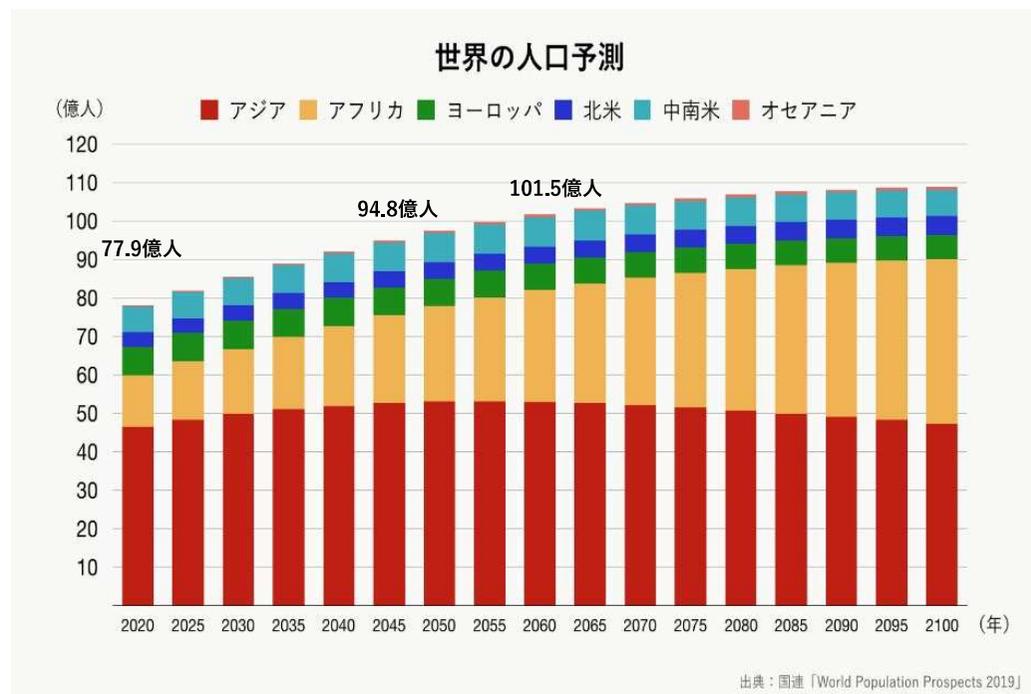


# 日本と世界の人口予測

- ・日本の人口は減少傾向のため、胃袋の数が減少し、食品関連事業の市場は減少する。
- ・世界の人口は今後も増加。特にアジアとアフリカが増加する。



出典：国立社会保障・人口問題研究所 出生・死亡中位推計



# 食品業界の動向から見る課題のまとめ

---

- コロナによる変化を捉え、変化に合わせた対応の実施
- 原料資材の高騰に対応し、適正な粗利益率を確保
- 気候変動等のリスクに備え、温暖化に合わせた品種の開発や対策の実施
- 食品安全で求められることへの対応（各種制度）
- SDG s への取り組み
- 日本の人口減少への対応

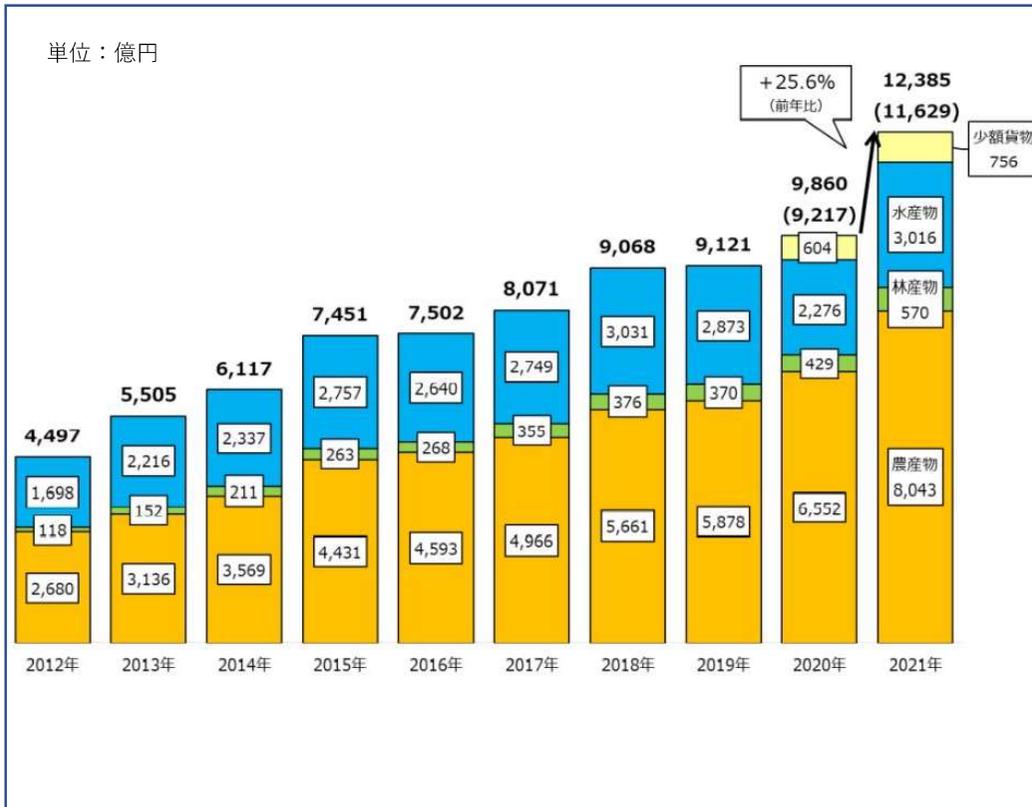
---

# 3. 加工輸出の状況

# 農林水産物・食品の輸出金額①

・2021年の農林水産物・食品の輸出金額は1.2兆円。前年より25.6%増加。毎年輸出額は増加傾向。

<農林水産物・食品の輸出金額推移>



<2021年農林水産物・食品の輸出金額 品目別>

品目	金額 (百万円)	前年比 (%)
<b>加工食品</b>	<b>459,502</b>	<b>+22.9</b>
アルコール飲料	114,668	+61.4
日本酒	40,178	+66.4
ウイスキー	46,152	+70.2
焼酎 (泡盛を含む)	1,746	+45.4
ソース混合調味料	43,533	+19.1
清涼飲料水	40,570	+18.8
菓子 (米菓を除く)	24,422	+29.8
醤油	9,143	+21.7
米菓 (あられ・せんべい)	5,637	+24.4
味噌	4,448	+15.7
<b>畜産品</b>	<b>113,923</b>	<b>+47.7</b>
畜産物	87,243	+46.7
牛肉	53,679	+85.9
牛乳・乳製品	24,390	+9.8
鶏卵	5,867	+27.9
豚肉	2,013	+14.5
鶏肉	1,295	▲37.2
<b>穀物等</b>	<b>56,025</b>	<b>+9.8</b>
米 (援助米除く)	5,933	+11.6
<b>野菜・果実等</b>	<b>56,950</b>	<b>+28.0</b>
青果物	37,658	+28.3
りんご	16,212	+51.5
ぶどう	4,629	+12.4
いちご	4,061	+54.4
かんしょ	2,333	+13.1
もも	2,322	+24.1
ながいも	2,314	+8.7
かんきつ	1,101	+60.3
なし	961	+25.9
<b>その他農産物</b>	<b>117,875</b>	<b>+8.6</b>
たばこ	14,553	+2.5
緑茶	20,418	+26.1
花き	8,509	▲26.3
植木等	6,931	▲34.3
切花	1,344	+65.7
<b>林産物</b>	<b>57,021</b>	<b>+32.9</b>
丸太	21,070	+29.0
製材	9,789	+44.9
合板	7,524	+35.4
木製家具	5,444	+37.4
<b>水産物 (調製品除く)</b>	<b>233,562</b>	<b>+39.4</b>
ホタテ貝 (生鮮・冷蔵・冷凍等)	63,943	+103.7
ぶり	24,620	+42.6
さば	22,025	+7.7
かつお・まぐろ類	20,413	+0.1
真珠 (天然・養殖)	17,078	+124.6
いわし	7,445	▲3.9
たい	5,042	+33.4
さけ・ます	3,572	▲9.3
すけとうたら	1,997	+20.1
さんま	635	+15.2
<b>水産調製品</b>	<b>68,004</b>	<b>+13.4</b>
なまこ (調製)	15,515	▲14.4
練り製品	11,258	+8.4
ホタテ貝 (調製)	8,078	+73.9
貝柱調製品	5,967	▲16.6

出典：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

出典：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

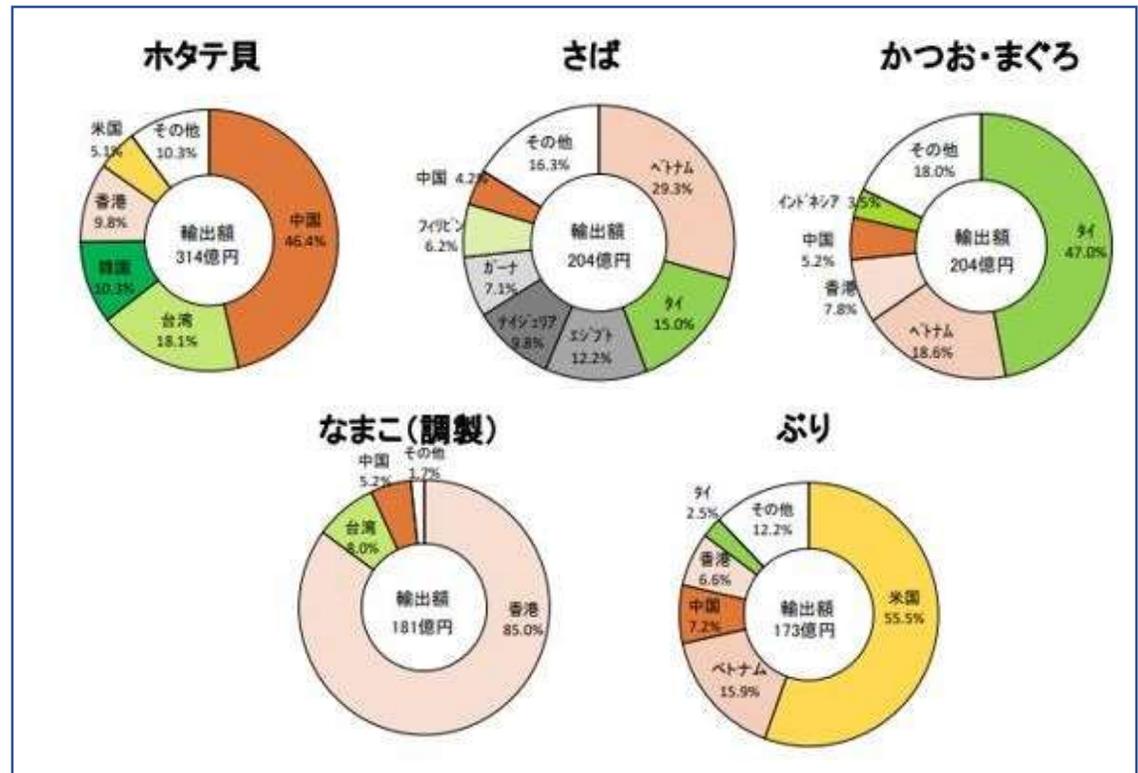
# 農林水産物・食品の輸出金額②

- ・国別では中国、香港、アメリカ、台湾が多い。水産物では香港がトップ。
- ・品目別では、各品目でトップの国が異なる。国により売られている品目が異なる。

<2021年国別の輸出金額>

順位	2021年1-12月(累計)						
	輸出先	輸出額 (億円)	金額 構成比 (%)	前年 同期比 (%)	輸出額内訳(億円)		
					農産物	林産物	水産物
1	中華人民共和国	2,224	19.1	+35.2	1,395	239	590
2	香港	2,190	18.8	+6.0	1,505	18	668
3	アメリカ合衆国	1,683	14.5	+41.2	1,196	64	423
4	台湾	1,245	10.7	+27.0	943	34	268
5	ベトナム	585	5.0	+9.4	393	8	184
6	大韓民国	527	4.5	+26.9	305	45	176
7	タイ	441	3.8	+9.5	228	7	206
8	シンガポール	409	3.5	+38.0	343	5	60
9	オーストラリア	230	2.0	+39.1	203	2	25
10	フィリピン	209	1.8	+35.6	77	108	24
-	EU	629	5.4	+43.8	518	16	94

<品目別国別輸出割合(2020年・金額ベース)>



出典：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

出典：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

# 輸出に関する国の政策①

---

## 農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略より

～農林水産業・地域の活力創造本部 2020年11月作成、2022年6月改訂～

### <輸出拡大の背景>

- ・アジアを中心とした海外の消費者の所得向上
- ・日本の農林水産物・食品の潜在的購買層の増加
- ・訪日外国人の増加等を通じ、日本の農林水産物・食品の魅力が海外に広まった

### <輸出額目標>

**2025年までに2兆円** **2030年までに5兆円** ※2021年1.2兆円

### <輸出拡大のための基本的考え方>

- ・これまでの国内市場向け製品の余剰品を輸出できる国だけに輸出するビジネスモデルからの脱却
- ・海外市場で求められるスペック（量・価格・品質・規格）の製品を専門的・継続的に生産・輸出
- ・あらゆる形で商流を開拓する体制の整備

⇒バリューチェーン全体を「プロダクトアウト」から「マーケットイン」に転換

# 輸出に関する国の政策②

## 農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略より

### 基本的な考え方に基づく具体的施策

#### (1) 日本の強みを最大限に発揮するための取り組み

- ①輸出重点品目と輸出目標の設定 →**28品目を輸出重点品目**に選定
- ②輸出重点品目に係るターゲット国・地域、輸出目標、手段の明確化
- ③品目団体の組織化及びその取り組み強化 →**認定農林水産物・食品輸出促進団体**
- ④輸出先国・地域における専門的・継続的な支援体制強化  
→**輸出支援プラットフォーム**を立ち上げ
- ⑤JETRO・JFOODOと認定農林水産物・食品輸出促進団体等の連携
- ⑥日本食・食文化の情報発信

#### (2) マーケットインの発想で輸出にチャレンジする農林水産事業者を後押し

- ①リスクを取って輸出に取り組む事業者への投資の支援（**農林水産物・食品輸出基盤強化資金**）
- ②マーケットインの発想に基づく輸出産地・事業者の育成・展開
- ③大ロット・高品質・効率的な輸出等に対応可能な輸出物流の構築
- ④輸出を後押しする農林水産事業者・食品事業者の海外展開の支援

#### (3) 省庁の垣根を超え政府一体として輸出の障害を克服

- ①輸出先国・地域における輸入規制の撤廃 →**放射性物質、その他規制**
- ②輸出加速を支える政府一体としての体制整備
- ③輸出先国・地域の規制やニーズに対応した加工食品等への支援  
→**新たな制度資金、所得税・法人税の特例**
- ④日本の強みを守るための知的財産対策強化

#### ■輸出重点品目 28品目

分類	品目
畜産品	牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳・乳製品
農産品	りんご、ぶどう、もも、かんきつ、かき・かき加工品、いちご、かんしょ等、切り花、茶、コメ・パックご飯・米粉及び米粉製品
林産品	製材、合板
水産品	ぶり、たい、ホタテ貝、真珠
加工食品	清涼飲料水、菓子、ソース混合調味料、味噌・醤油、日本酒、ウイスキー、焼酎・泡盛

# 国・地域別の輸出に関する情報①

	香港 	中国 	アメリカ 	台湾 
人口	740万人	14億1260万人	3億3283万人	2321.5万人
水産物輸出金額	668億円	590億円	423億円	268億円
制度的制約	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ <b>関税</b>：一部の商品にかかる物品税を除き<b>フリー</b></li> <li>・ 輸出国の衛生証明書等の提出が求められる場合あり</li> <li>・ 福島、茨城、栃木、群馬、千葉県産は、<b>放射性物質検査証明書</b>を要求</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 中国向け<b>水産輸出施設の登録、衛生証明書</b>が必要</li> <li>・ 原発関連規制で10都県産のは全ての食品が輸入禁止。10都県産以外の製品は政府作成の<b>放射性物質検査証明</b>および<b>産地証明書</b>に加え、中国輸入業者に産地・輸送経路を記した<b>検疫許可申請書</b>が要求される。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品を米国に輸出するためには<b>FDAへの食品関連施設登録と事前通知</b>が必要になる</li> <li>・ 水産物は、魚種によって規制が異なり、特定の水産物（まぐろ類等）は例えば<b>漁獲証明書</b>が必要となる。<b>全米貝類衛生プログラム（NSSP）</b>により、現状では生の二枚貝（カキ類、ハマグリ類、イガイ類）及びホタテ貝を輸出は不可であるが、調理加工（缶詰、冷凍カキフライ）することによって水産食品HACCP規則の対象とみなされるために、輸出が可能になる。</li> <li>・ クチナシ、紅花（べにばな）、紅麴（べにこうじ）、クロレラは<b>着色料としての使用が認められていない</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 貝類：2018年1月1日から<b>衛生証明書</b>の添付が必要。重金属（基準値超え）の関係で輸入できないことがある</li> <li>・ 水産物：輸入時検査で不合格となる事例が増えているため、台湾の残留農薬基準、食品中汚染物質及毒素衛生基準等に適合しているか輸出前に確認することを推奨</li> <li>・ <b>放射性物質検査報告書</b>及び<b>産地証明書</b>が必要（岩手・宮城の水産物）</li> <li>・ 47都道府県の全ての食品で<b>産地証明書</b>が必要</li> </ul>
商流・物流・商習慣	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日本からの生鮮食品は日系スーパーでの取り扱いが圧倒的に多い</li> </ul>	<p>水産物の物流：上海市場では物流事業者の選択肢も多く、冷蔵冷凍輸送体制の確立は比較的、容易であるものの、<b>その他の都市では信頼に足る物流事業者は少ない</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 東西海岸では、大都市を起点に日系商社により流通網が整備。日系マーケット（日系小売店や日本食レストラン）への物流上の大きな障壁はない</li> <li>・ <b>冷凍冷蔵の個別配送は日本ほど整備されていないので注意が必要</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 高級スーパーでは日本産食品が豊富に売られている。</li> <li>・ スーパーマーケット、コンビニエンスストア、レストラン等で冷蔵・冷凍品も問題なく流通しており、<b>独自のコールドチェーンが整備されている</b></li> </ul>
日本食普及状況等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日本産食品は種類、量ともに豊富であり、<b>成熟市場</b></li> <li>・ 日本食ブームは継続。ラーメン店や寿司チェーン店においては行列できている</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 全国的に中高所得者層の間での<b>健康志向</b>を背景に、<b>日本食ブーム</b>がみられる</li> <li>・ 水産物：日本食レストランのほか、寿司、刺身等の惣菜として小売店でも販売されているが、消費の多くは日本食レストランである</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 東西海岸を中心に寿司を中心に<b>日本食は浸透</b>しており、寿司は低価格帯から高級寿司（一人当たり300ドル等）までさまざま</li> <li>・ 一般的に日本産は価格が高くなりがちであり、<b>他国産、米国産の同様商品との競争に耐えうる特徴</b>が必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日本産食品は種類、量ともに豊富であり、<b>成熟市場。市場における競争は非常に激しい。</b></li> <li>・ 日系の回転寿司や高級寿司店では日本産水産物の寿司ネタが人気</li> </ul>

出典：ジェットロ「国別マーケティング基礎情報」より、水産物に関連する項目を筆者抜粋

# 国・地域別の輸出に関する情報②

	タイ 	ベトナム 	韓国 	EU 
人口	6617万人	9851万人	5158万人	4億4721万人
水産物輸出金額	205億円	184億円	176億円	63億円
制度的制約	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸入許可証取得などの一連の手続きはタイ輸入業者が行う。加工されていない生鮮食品など一部の例外を除き、<b>商品ごとにタイ当局への登録</b>が必要。</li> <li>・輸入時には当局が定める基準と同等以上の基準に基づく<b>規格等の証明書が必要</b>となる。証明書が必要な食品の範囲が、一部の青果物、冷凍水産物、畜産物等にも拡大</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の食品安全管理に関する諸情報が2013年12月、日越両国間で本登録されたことで、日本からの植物由来食品の輸入が正式に可能となった。なお、植物検疫で<b>有害動植物危険度解析 (PRA)</b>が必要。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鯉節：日本産は味がよいためニーズがあるが、2013年よりベンゾピレンに対する規制が10.0 µg/kg以下となっている。</li> <li>・輸入者、または海外製造業所の設置・運営者は、該当海外製造業所に関する情報を<b>食品医薬品安全処に登録</b>しなければならない。</li> <li>・すべての日本産食品に対し、輸入時に<b>放射性セシウム、ヨウ素検査</b>を実施中。水産物は、福島県、茨城県を始め8県からのすべての水産物：2013年9月9日から<b>全面輸入禁止</b>。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水産物については品目ごとに<b>HACCP認定を受けた施設からの出荷</b>に限り輸出可（天然水産物の場合、IUU漁業規則に基づく<b>漁獲証明書・加工証明書</b>も必要）。</li> <li>・日本で認められている<b>添加物等</b>がEUでは認められていないことがある。例：赤106号（漬物）、クチナシ色素、ベニバナ色素、ベニコウジ色素など</li> <li>・<b>放射性物質検査証明書</b>を要求（県・品目により）。原産都道府県を示す<b>産地証明書</b>を添付する。</li> </ul>
商流・物流・商習慣	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸入に当たっては輸入業務ライセンスが必要で、<b>輸入許可手続きはタイに法人格がある企業のみ可能</b></li> <li>・輸入業者が卸を兼ねている場合が多い。小売、レストランへの配送のための保冷車等も保有している</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商流：国土が南北に長いことや、戦争の影響により、<b>商圏が分断</b>。南北でそれぞれパートナーを探す必要がある</li> <li>・南部を中心にコールドチェーンの整備は進みつつあるが、個人商店では冷蔵品を常温販売するなど、<b>冷蔵・冷凍品の取扱いが不十分な小売店舗</b>が散見される</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍冷蔵食品の一人当たりの市場規模がアジア域内では比較的高く、<b>コールドチェーンの整備が進んでいる</b>。流通マージンが高い傾向</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各国の規制当局（通関当局）がEU規制を十分正確に把握していないことがあり、また解釈にばらつきがあることから、<b>同じ商品でも、通関する港または時期によって通関の可否が異なる</b>ことが多い。</li> </ul>
日本食普及状況等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本産食品への人々の認識は高く、市場としての<b>成熟度は高い</b>。富裕層は本物の日本の味を求める傾向。中間層は価格が高くなかなか手が出せないのが現状</li> <li>・水産物：日本食レストラン（寿司店など）の増加により<b>水産物の需要が高い</b>。レストラン向けにマグロ、カニ、ハマチなどが人気。また、タイには缶・びん詰めの主要輸出国として各国から原料用水産物が集まる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホーチミン市やハノイ市などの都市部では<b>日本食の浸透度は高い</b></li> <li>・業務用食材（日本酒・焼酎、水産物）は日本食材店・卸経由で流通</li> <li>・日本市場への輸出用にベトナムで製造された水産加工品が、一部、ベトナム国内のスーパーマーケット等で流通している。輸入品に比べて安価なため、競争力がある</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本式居酒屋や日本食店の人気から、<b>業務用は全般的に有望</b>。小売向け商品は、原発事故の影響から日本産が避けられる傾向。日本食は<b>広く認知され普及</b></li> <li>・2019年後半から日韓関係による<b>日本産品不買運動</b>の影響で、日本産農林水産物・食品の販売が急減。その後、2020年から一部では回復をみせたが、新型コロナウイルスによる景気不振で再び急減</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・寿司店はEU域内の主要都市で見られるが中国系または韓国系の事業者が提供していることが多い。現地スーパーなどでも広く販売されている（EU域内共通）</li> <li>・<b>日本産食材へのニーズは継続してあり</b>、高額商品から、一般の小売店で取り扱うものまで、品目も増加しつつある</li> <li>・水産物：日本産養殖ハマチやホタテのニーズは高いが、<b>EUHACCP認定の施設からの出荷に限られ</b>、施設の認定促進が必要</li> </ul>

出典：ジェトロ「国別マーケティング基礎情報」より、水産物に関連する項目を筆者抜粋

---

# 4. 輸出に取り組むために

# 輸出計画の策定

---

どの商品をどの国・地域のどの顧客に対して、どのように売り込むのかを検討する

- (1) 輸出候補商品の選定、絞り込み
- (2) 海外市場の調査（嗜好、トレンド、価格事情、消費者の購買力、競合関係等）  
ターゲット国・地域の選定、想定顧客の選定
- (3) ターゲット国・地域での規制等に関する調査  
輸入規制、販売規制等
- (4) 商標など知的財産権への対応の検討
- (5) 商流の検討  
直接輸出、間接輸出、航空輸送、海上輸送等
- (6) 取引先探し

# 規制について

国・地域によって規制が異なるので、事前によく確認が必要

## ■輸入規制

- ・ 輸入禁止（停止）、制限品目（放射性物質規制等）
- ・ 施設登録、商品登録、輸出事業者登録、輸出許可等（登録に必要な書類）
- ・ 動植物検疫の有無

## ■食品関連規制

- ・ 食品規格
- ・ 残留農薬および動物用医薬品
- ・ 重金属および汚染物質
- ・ 食品添加物
- ・ 動物性原材料
- ・ 食品包装（食品容器の品質または基準）
- ・ ラベル表示（栄養成分、アレルギー表示義務物質等）
- ・ その他

< 参考URL >

[各国の食品・添加物等の規格基準：農林水産省 \(maff.go.jp\)](https://www.maff.go.jp)

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/shokuhin-kikaku/index.html>

[日本からの輸出に関する制度 - 農林水産物・食品 - ジェトロ \(jetro.go.jp\)](https://www.jetro.go.jp)

<https://www.jetro.go.jp/industry/foods/exportguide/country/>

# 商流・物流について

## ■商流のパターン

### ○直接輸出

海外バイヤーとの交渉、契約、物流の確保、通関手続き、決済など輸出に関わる作業を自社で手配する

メリット	バイヤーと直接交渉できる。コスト削減。現地事情が把握しやすい
課題	<ul style="list-style-type: none"><li>・外国語での交渉や貿易実務に通じた人材が必要</li><li>・海外からの代金回収のリスク</li><li>・海上輸送の場合、混載サービスがない場合があり、その場合は20FT単位の物流になる</li></ul>

### ○間接輸出

輸出商社を通じて輸出を行う（実質的には国内取引）

メリット	<ul style="list-style-type: none"><li>・国内の輸出商社との間で受発注を行う（＝国内決済）ので、海外からの代金回収リスクがない</li><li>・小ロット物流も可能</li></ul>
課題	<ul style="list-style-type: none"><li>・現地事情が把握しにくい。全体の輸出コストが見えにくい</li><li>・輸出商社への支払手数料分コスト増になる</li></ul>

## ■物流ルート

	航空輸送	海上輸送
コスト	高い	安い
リードタイム	短い 手続きが迅速	長い 手続きが遅い
物流	小ロット	大ロット
品質	温度・湿度差が少ない 衝撃が小さい	温度・湿度差が大きい 衝撃が大きい



	航空輸送	海上輸送
メリット	<ul style="list-style-type: none"><li>・鮮度・品質を保持したまま素早く輸送できる</li><li>・1ケースでも輸送可</li></ul>	コストを低く抑えた大量輸送が可能
デメリット	輸送コストの高さから高級品の利用が中心	<ul style="list-style-type: none"><li>・輸送時間が非常に長く品質保持にも課題</li><li>・小ロットの輸出では混載の工夫が必要</li></ul>

# 取引先探しについて

## 販路を開拓する手段

※JETRO、農林水産省ホームページより

### ○展示会・商談会に参加する

[2022年度出展海外見本市、海外商談会、国内商談会、セミナーの計画 | ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

[https://www.jetro.go.jp/industry/foods/foods\\_schedule.html](https://www.jetro.go.jp/industry/foods/foods_schedule.html)

### ○国内の輸出パートナーを探す

[ジェトロ農林水産物・食品 輸出協力企業リスト | ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

[https://www.jetro.go.jp/industry/foods/trading\\_company\\_list.html](https://www.jetro.go.jp/industry/foods/trading_company_list.html)

### ○海外のバイヤーを探す

[各国・地域別バイヤーリスト | ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

<https://www.jetro.go.jp/agriportal/buyerslist.html>

### ○マッチングサイトを使う

[日本産農林水産物・食品輸出マッチングサイトJAFEX \(jetro.go.jp\)](#)

<https://e-venue.jetro.go.jp/bizportal/s/SearchSpecific?language=ja>



# 決済方法について、価格設定

## ■決済方法

### <為替>

→為替変動リスクを削減する必要

○取引通貨を円建てとする

○為替予約を行う

### <決済手段>

○できれば電子送信（T/T）で前払い

○難しければ信用状（L/C）取引

→T/Tの方が手間が少なく手数料安い

## ■価格設定

### <輸出者の負担範囲>

○どちらがどの費用を負担するか明確にする

例)

・FOB（本船渡し）・・・海上運賃・保険は輸入者負担

・CIF（運賃保険料込）・・・海上運賃・保険は輸出者負担

→輸出通関費用、港湾荷役費用、船積み費用、  
国際輸送費、保険料等を明確に算出する

### <他留意点>

○価格表の有効期限を記載

○支払い条件、最低出荷数量を記載

# ジェットロポータル、農林水産省HP

農林水産物・食品の輸出支援ポータル | ジェトロ ([jetro.go.jp](http://jetro.go.jp))

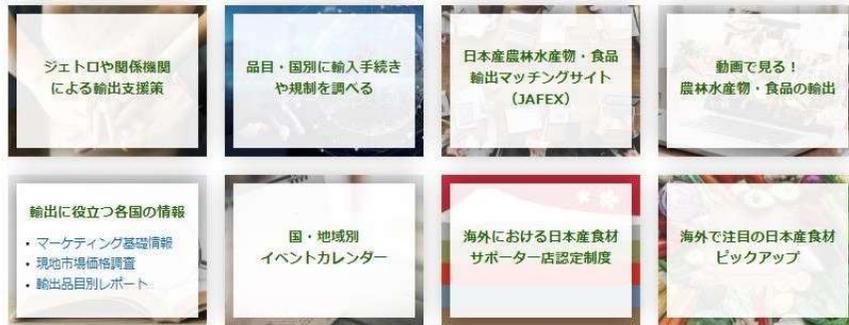
<https://www.jetro.go.jp/agriportal.html>

アジア | 各国の食品・添加物等の規格基準：農林水産省 ([maff.go.jp](http://maff.go.jp))

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/shokuhin-kikaku/asia.html>



## 農林水産物・食品の輸出支援ポータル



## 農林水産省

English | トップページ | サイトマップ | 文字サイズ | 標準 | 大きく

逆引き事典から探す | 組織別から探す | キーワードから探す | Google 検索

会見・報道・広報 | 政策情報 | 統計情報 | 申請・お問い合わせ | 農林水産省について

ホーム > 輸出・国際 > 各国の食品・添加物等の規格基準 > アジア | 各国の食品・添加物等の規格基準

## アジア | 各国の食品・添加物等の規格基準

更新日：2021年9月時点

このページでは、アジア諸国を中心に世界各国の食品等に係る法規、規格及び規制について調査した情報を公開しています。

なお、食品、添加物等に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、信頼できると思われる各種情報に基づいて作成しておりますが、その正確性、完全性を保証するものではありません。したがって、実際の利用に当たっては、対象国の最新の情報をご確認ください。

地域を選ぶ

コーデックス | **アジア** | 大洋州 | 北米 | 中南米 | 欧州 | 中東

	法約付組	食品添加物	食品表示	健康強調機能性食品	施設認証食品衛生管理	栄養成分表示	表示例
インド	2020年10月 (PDF: 654KB)	2020年10月 (PDF: 668KB)	2020年10月 (PDF: 867KB)	2020年10月 (PDF: 1,156KB)	2020年10月 (PDF: 622KB)	2020年10月 (PDF: 950KB)	2020年10月 (PDF: 684KB)
インドネシア	2020年10月 (PDF: 666KB)	2020年10月 (PDF: 656KB)	2020年10月 (PDF: 825KB)	2020年10月 (PDF: 689KB)	2020年10月 (PDF: 795KB)	2020年10月 (PDF: 848KB)	2020年10月 (PDF: 689KB)
カンボジア	2018年2月(PDF: 1,635KB)	2018年2月 (PDF: 226KB)	2018年2月 (栄養表示のみ) (PDF: 130KB)	2018年2月(PDF: 107KB)	未調査	未調査	未調査
シンガポール	2020年10月 (PDF: 1,058KB)	2020年10月 (PDF: 675KB)	2020年10月 (PDF: 686KB)	2020年10月 (PDF: 729KB)	2020年10月 (PDF: 659KB)	2020年10月 (PDF: 794KB)	2020年10月 (PDF: 670KB)

# 加工輸出の事例

## ■農林水産省 農林水産物・食品輸出の手引きより 輸出の事例紹介

	事例1：国産水産物の低温小口輸送	事例2：沖縄ハブを活用した航空輸送
輸出情報	<p>輸出先：マレーシア、シンガポール            品目：水産品等            輸送日数：3～4日 ロット：5～10k g</p>	<p>輸出先：台湾、香港、シンガポール等            品目：いちご、トマト、密柑、わさび等            実施主体：(株)沖縄県物産公社            輸送日数：産地出荷翌日 ロット：約30ケース/回</p>
輸出相手	<p>・マレーシアやシンガポールのリゾートホテルや高級レストラン。現地の富裕層向け</p>	<p>・台湾、香港、シンガポール等の小売店、レストラン。</p>
輸出方法	<p>・北海道で水揚げした水産品等を、国際郵便網を通じ、差出の翌々日に海外の宛先へ配達            ・簡易かつ高性能な保冷システムを使用したクールEMSの利用により、安定的な低温帯輸送を実現（<b>安価で小ロットでの配送が可能</b>）。鮮度を保ったまま海外へお届け→80時間程度は低温状態が維持</p>	<p>・(株)沖縄県物産公社が全国産品の海外展開を沖縄ハブを活用して実施。初めて食品輸出を実施する生産者には、<b>販売先の開拓や輸出者の代行、小ロットに対応した高品質な物流網などを提供</b>する。愛媛県とも連携している。            ・那覇空港が24時間対応（含む税関）であることから、短時間での通関が可能となり、全体の輸送リードタイム短縮が可能。</p>



出典：農林水産省「農林水産物・食品輸出の手引き」より、筆者抜粋

## 加工輸出まとめ

---

- 農林水産物・食品の輸出金額は年々増加、国内市場は縮小が予想されるため輸出への取り組みは今後ますます重要になる
- 日本食人気や海外消費者の所得向上により、日本の農林水産物・食品に対する需要はますます向上することが予想される
- 国の輸出拡大戦略による方策や、輸送技術の向上、輸出支援ポータルなど、輸出における環境整備が進み、中小企業でも輸出ができるような状況が整いつつある



円安の今、輸出はチャンス！　まずは一步を踏み出すことが重要です

---

**ご清聴ありがとうございました**